FOUR A MICRO-ONDES
BTM23.2, BTM25.2

Baumatic®

Pour l'utilisation future veuillez conserver les instructions suivantes indiquées à l'étiquette d'information, ainsi que la date de vente indiquée sur votre compte / facture :

Modèle .....

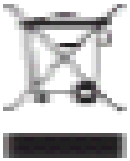
Numéro de fabrication .....

Date de vente .....

1. SOMMAIRE

1. SOMMAIRE 3
2. DONNÉES TECHNIQUES 5
3. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ (BTM23.2M, BTM25.2M) 5
4. VOTRE FOUR A MICRO-ONDES BAUMATIC 7
5. PLACEMENT DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES 8
6. AVANT DE COMMENCER A FAIRE LA CUISINE DANS VOTRE FOUR A MICRO-ONDES 9
7. MATÉRIAUX QUE VOUS POUVEZ UTILISER DANS VOTRE FOUR A MICRO-ONDES 11
8. MATERIAUX QUE VOUS NE DEVEZ PAS UTILISER DANS VOTRE FOUR A MICRO-ONDES 12
9. NOTES CONCERNANT LE RÉCHAUFFEMENT DE PREPARATIONS PAR MICRO-ONDES 12
10. BTM 23.2M 13
    10.1. LE PANNEAU DE COMMANDE 13
    10.2. LE RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE COMMANDE DU FOUR 14
    10.3. LE MODE DE RÉGIME AUTOMATIQUE 15
11. DÉNOMINATION DES PARTIES 19
12. BTM 25.2M 20
    12.1. LE PANNEAU DE COMMANDE 20
    12.2. LE RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE COMMANDE DU FOUR 21
13. MENU DU MODE AUTOMATIQUE 25
14. AUTRES CARACTERISTIQUES 28
15. NETTOYAGE 29
16. DÉPANNAGE 30

PROTECTION DE L'ENVIRONNEMENT



Cet appareil ménager est marqué conformément a la directive européenne 2002/96/EC du déchet des équipements électroniques et électriques (Waste Electrical and Electronic Equipment, WEEE). En assurant le traitement correct de ce produit, vous aidez a la prévention des conséquences négatives possibles sur l'environnement et la santé humaine.
Le symbole sur ce produit ou sur les documents joints signifie qu'il n'est pas possible de traiter cet appareil ménager comme un déchet ménager courant. Il doit etre transmis a l'établissement de collecte ou les équipements électriques et électroniques sont recyclés.

Le traitement des déchets doit etre effectué conformément aux lois environnementales locales.
Pour des renseignements plus détaillés sur le traitement, la régénération et le recyclage de ce produit, n'hésitez pas a contacter vos services municipaux, l'établissement de collecte des déchets ou le magasin ou vous avez acheté cet appareil.

- Le matériel d'emballage utilisé par la société Baumatic peut etre recyclé.
- Le matériel d'emballage doit etre traité en considération de l'environnement et des normes locales.

Déclaration de conformité
L'appareil est conforme a la directive européenne EMC/ 89/336/CEE, BT73/23/CEE et 93/68/CEE.

2. DONNÉES TECHNIQUES

Puissance :	230 V~50Hz, 1400 W (Micro-ondes)
	2000 W (régime conventionnel) auprès de BTM25.2M
	1000/1200 W (corps de chauffage)
Performance nominale de micro-onde :	900 W
Fréquence de service :	2450 MHz
Dimensions extérieures :	305/310 mm (H) x 508 mm (L) x 420/450 mm (P)
Dimensions intérieures :	214/210 mm (H) x 332/338 mm (L) x 346/348 mm (P)
Volume inférieur du four :	23/25 litres
Égalité de la préparation :	Assiette tournante {φ314mm}
Poids propre :	16,5/19 kg environ

3. INFORMATIONS DE SÉCURITÉ (BTM23.2M, BTM25.2M)

Avertissement
Veuillez lire avant l'utilisation!
(Prévention des risques d'incendie, dûs aux accidents occasionnés par le courant électrique, et de l'exposition de l'énergie de micro-onde)

Note
L'appareil doit être mis à la terre. La fiche de votre four doit posséder le piquet de terre et si vous utilisez une rallonge, il doit posséder l'entrée/la sortie de trois piquets et ses dimensions doivent être déterminées pour la puissance la plus grande de votre four. Ne connectez qu'à la prise de courant bien mise à la terre.

Le fabricant n'est responsable d'aucuns endommagements produits par la non mise à la terre de l'appareil.

L'entretien de l'appareil ne devrait être effectué que par des techniciens qualifiés.

Ne branchez pas si le câble est endommagé ou s'il est plongé dans l'eau. Ne branchez pas si le four est endommagé ou s'il est tombé.

Le câble ne doit pas venir au contact avec la source thermique.

Ne laissez pas le câble pendre librement à travers l'arête de la table.

N'utilisez pas votre four à micro-ondes à l'extérieur ou près de l'évier de cuisine, de la piscine, dans un espace humide ou près de toute source d'eau.

N'essayez jamais de démonter ou remonter votre four à micro-ondes – il tient la haute tension même s'il est débranché de la prise de courant.

La note concernant l'environnement

- Lisez « les mesures pour ne pas s'exposer au rayonnement démesuré de micro-onde » et respectez-les.
- Comme pour la plupart des appareils ménagers, une surveillance est nécessaire pour la limitation du risque d'incendie dans votre four à micro-onde.

En cas où il commencera à brûler

- Laissez la porte du four fermée.
- Eteignez le four et débranchez-le de la prise de courant.
- Déclenchez l'amenée du courant par le disjoncteur ou dans l'armoire de coupe-circuit.

Restrictions d'utilisation

- Utilisez votre four à micro-ondes pour le but déterminé (le réchauffement du repas) et jamais pour des buts industriels ou laboratoires.
- Après la préparation dans le four, la batterie de cuisine et les instruments seront chauds lors du retrait du four – soyez prudents !
- N'utilisez jamais dans le four des produits chimiques ou des exhalations. Pour le nettoyage des portes et de la surface du four n'utilisez que des savons fins sans sable et une éponge ou un petit chiffon fin.
- Ne couvrez pas et ne limitez pas les trous de ventilation sur le four.
- Poser le four toujours sur une surface horizontale et plate.
- Ne permettez pas aux enfants de jouer avec le four.
- N'oubliez pas de lire le chapitre «Menu de la preparation».Il y a des choses qui ne devraient pas être réchauffés et des choses pour lesquels vous ne devez jamais utiliser votre four (page 24).

Ne vous exposez pas au rayonnement de micro-onde.

Comment ne pas s'exposer au rayonnement de micro-onde

Notes importantes concernant l'énergie à micro-onde: la lecture des présentes mesures de sécurité peut aider à éviter l'exposition démesurée du rayonnement de micro-onde.

N'essayez jamais utiliser votre four avec la porte ouverte. En utilisant le four, la porte doit être entièrement fermée sinon, vous vous exposez au rayonnement de micro-onde nuisible.

Votre four est muni de serrures de sécurité. Il est très important de ne jamais intervenir

sur les serrures !
Ne jamais introduire d'objet entre la porte du four et la partie d'entrée (partie de devant). Ne laissez jamais s'accumuler les restes du repas ou de produits de nettoyage sur la surface de contact entre la partie intérieure de la porte et le trou d'entrée.

Votre four possède plusieurs commutateurs incorporés assurant qu'il ne soit pas possible de l'ouvrir. Ne jamais manipuler ces commutateurs.

Ne jamais essayer d'utiliser le four à micro-onde endommagé. Sauf du contrôle s'il est possible de bien fermer la porte, il est nécessaire contrôler si ne sont pas endommagés :

- La porte (par ex. pressurée)
- Les suspensions et les encliquetages (cassés ou débloqués)
- L'étanchéité de la porte et les surfaces étanches

N'oubliez pas que seulement le technicien de service qualifié devrait régler et remonter votre four. Ne jamais utiliser le four à micro-ondes pour le stockage. Ne jamais stocker les objets combustibles comme le pain, les biscuits, le papier etc. à l'intérieur du four pour faciliter la cuisine. La mise en service accidentelle peut occasionner l'endommagement de votre four et de cette façon, vous pouvez risquer son utilisation en état endommagé.

Les notes concernant l'énergie utilisée par votre four à micro-ondes.

- Les micro-ondes sont composées d'ondes électromagnétiques transmettant l'énergie. Lors de la préparation, l'énergie de micro-ondes pénètre les aliments jusqu'à la profondeur de 4 cm (1½") et elle occasionne la vibration des molécules. La chaleur occasionnée par ce frottement permet le réchauffement, la cuisson ou le dégivrage du repas.
- La vitesse de la préparation dans le four dépend de la grandeur, de la qualité et de la forme du repas préparé. La préparation dans le four permet de conserver les vitamines, les aliments, l'arôme et le goût.
- Les fours à micro-ondes consomment de 70% d'énergie en moins que les préparations de cuisson conventionnelle.

N'utilisez jamais votre four à micro-ondes pour

- Le séchage des vêtements et des tissus
- Le séchage ou le réchauffement de vos chouchous ou des animaux.
- Le réchauffement d'autres éléments que le repas avec la vaisselle correspondante.
- Les préparations en conserve fermée
- La cuisson d'objets à thermomètre liquide ou bien à mercure inséré (par ex. dans la volaille)
- Le réchauffement d'une grande quantité d'huile (la fondue ou la friture) ou de boissons contenant la haute teneur d'alcool.

4. VOTRE FOUR A MICRO-ONDES BAUMATIC

L'installation de l'assiette tournante

- Ne jamais mettre l'assiette en verre à l'envers - l'assiette en verre ne devrait jamais être limitée.
- Lors des préparations, il faut toujours

utiliser l'assiette en verre et le cercle de guidage.

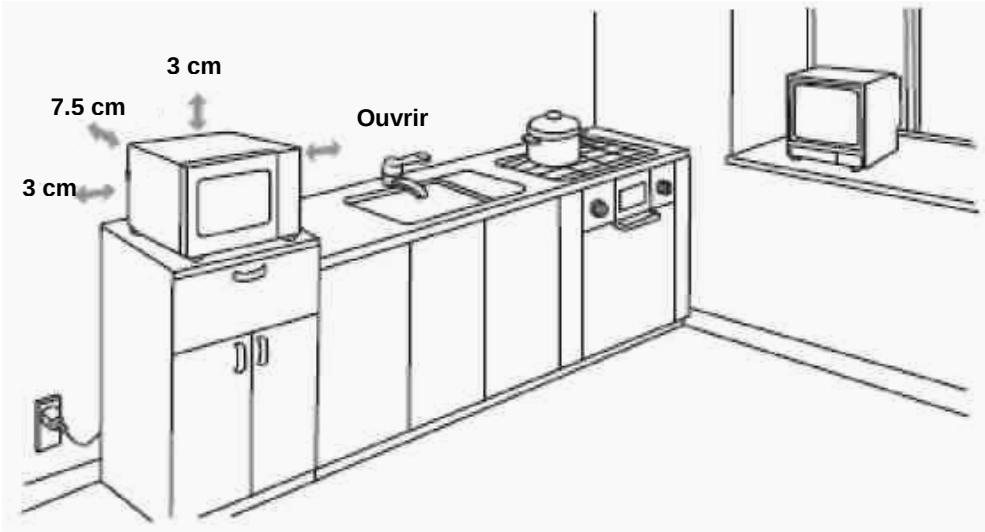
- Tous les repas et les pots avec le repas doivent être placés sur l'assiette de verre.
- L'assiette en verre tourne dans le sens des aiguilles d'une montre.
- Si l'assiette en verre ou bien le cercle de guidage se déteriorent, contactez votre centre de service autorisé le plus proche.

5. PLACEMENT DE VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

Après avoir contrôlé si votre four a micro-ondes n'est pas endommagé (par ex. la porte pressurée ou cassée) et retiré le matériel d'emballage et les équipements de la cavité, vous pouvez le mettre sur une surface plane comme par ex sur le plan de travail. Vérifiez si la surface peut supporter au moins le propre poids du four. Avant de le positionner sur le plan de travail: supprimez la feuille de protection de la surface de la boite. Trouvez un espace horizontal suffisant pour respecter les trous de ventilation d'entrée ainsi que de sortie.

Note
Pour l'installation dans la ligne, veuillez lire la page suivante.

Vous avez besoin d'une distance d'au moins 7,5 cm entre le four et n'importe quel mur voisin. Un côté doit être ouvert pour la bonne ventilation de l'air.
Laissez un espace minimal de3 cm au-dessus du four. Ne supprimez pas les pieds du côté inférieur du four. Rien ne doit bloquer les trous d'entrée ni de sortie car cela pourrait générer l'endommagement du four. Positionnez votre four à micro-ondes le plus loin possible des radios et du téléviseur - le trou peut occasionner l'influence sur le signal. Ne positionnez pas le four sur un autre appareil produisant la chaleur ou sur le panneau supérieur de la cuisinière. En cas inverse vous pouvez endommager votre four et la garantie sera sans valeur.



6. AVANT DE COMMENCER A FAIRE LA CUISINE DANS VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

Notez bien que tous les aliments ainsi que toute la vaisselle ne sont pas compatibles avec le four à micro-ondes. Vérifiez toujours la vaisselle avant de la mettre dans le four. Contre-indications sur les éléments suivants :

- Les repas qu'on ne doit pas mettre dans le four à micro-ondes.
- Les oeufs dans une coquille ou tout les œufs durs car ils peuvent exploser même après le déclenchement du four.
- Les aliments exigeant la friture. Votre four ne peut pas rôtir et si vous l'essayez, il y a un risque d'incendie.
- Le repas que vous voulez conserver à la maison. Il n'est pas possible d'assurer que le repas pour la conservation de ménage atteigne le point d'ébullition demandé.
- Les récipients avec col étroit comme les bouteilles – le col peut exploser.

N'utilisez jamais votre four à micro-ondes s'il est vide, il existe un risque d'incendie.

Les liquides et les récipients fermés risquent d'exploser : ne **jamais les mettre dans le four!**

Et soyez prudents en cas…
De réchauffement des liquides et des boissons: lors du réchauffement dans le four a micro-ondes, le liquide peut **dépasser le point d'ébullition.** Sa tension de surface est telle qu'elle peut monter. Pour empêcher l'ébouillantage, ménagez toujours des cuves et des tasses contenant le liquide chauffé doucement et prudemment. Veuillez lire la page suivante avec instructions comment faut-il prévenir l'ébouillantage.

Il est possible de diminuer le risque de la manière suivante:

- N'utilisez pas de récipients avec des parois plates et des cols étroits
- Ne préchauffez pas le four
- Mélangez le liquide avant de mettre le récipient dans le four et encore une fois à la moitié de la durée de réchauffement.
- Laissez le repas dans le four après le réchauffement et mélangez encore une fois avant le retrait du four en utilisant une serviette ou des gants.
- Lors du réchauffement **des biberons** et **des verres avec le repas pour les enfants**, mélangez toujours ou agitez et vérifiez la température avant le service pour empêcher les brûlure. Notez bien que les enfants peuvent facilement se brûler.

Si vous réchauffez le lard, ne le mettez pas directement sur l'assiette tournante car la chaleur importante pourrait facilement occasionner sa rupture.
Lisez toujours les instructions du fabricant avant la préparation du pop-corn ensaché dans le four à micro-ondes.
Percez toujours les denrées alimentaires avec la peau hermétique pour diminuer la possibilité de rupture en conséquence de la création de vapeur à l'intérieur, par ex. les pommes de terre, le foie de poulet et le jaune d'œuf.
Pendant la préparation contrôlez la préparation afin qu'elle ne brûle pas ou ne bout pas outre mesure.
Soyez toujours prudent en ouvrant les récipients partiellement hermétiques : il

existe un danger de fuite de la vapeur.

Pour s’assurer que votre vaisselle soit compatible avec le four à micro-ondes, vous pouvez effectuer le test suivant

- remplissez le récipient compatible avec le four à micro-ondes par une tasse d'eau froide (250 ml) avec la vaisselle testée
- faites bouillir jusqu'à la performance maximale pendant 1 minute (pas plus longtemps)
- touchez prudemment la vaisselle; si cette dernière est chaude, NE PAS L’UTILISER dans le four à micro-ondes.

7. MATÉRIAUX QUE VOUS POUVEZ UTILISER DANS VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

Outils de cuisine	Instructions
Vase pour la cuisson	Suivez les instructions du fabricant. Le fond du support doit être au moins de 5 mm au-dessus de l'assiette tournante. L'utilisation incorrecte peut occasionner la rupture de l'assiette.
Vaisselle de table	Seulement la vaisselle compatible avec le four à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Ne pas utiliser des plats endommagés.
Verres	Enlevez toujours le couvercle. N'utilisez que pour le réchauffement du repas. La plupart de verres ne sont pas résistés à la température et ils peuvent se crever.
Vaisselle de verre	Seulement du verre de cuisson. Assurez-vous qu'elle ne possède pas de cercles métalliques. Ne pas utilisez des plats endommagés.
Sachet de cuisson dans le four	Suivez les instructions du fabricant. Ne pas enrouler de bandes métalliques. Faites un trou pour l'échappement de la vapeur.
Serviettes de papier	Utilisez pour le recouvrement de la préparation lors du réchauffement et pour l'infiltration de la graisse. Utilisez sous la surveillance et seulement pour une préparation courte.
Soucoupes de papier et creusets	N'utilisez que pour une préparation courte de réchauffement. Ne pas laisser le four sans surveillance.
Parchemin	Utilisez pour un recouvrement contre le jaillissement ou comme enveloppe lors de l'étuvage.
Plastiques	Seulement les plastiques compatibles avec les fours à micro-ondes. Suivez les instructions du fabricant. Ils doivent avoir une étiquette « Compatible avec les fours à micro-ondes ». Certaines cuves plastiques deviennent molles lors du réchauffement. Il faut débrider, percer ou ouvrir « Les sachets de cuisson » et les sachets plastiques fermés selon le type de l'emballage.
Emballages plastiques/feuilles adhésives	Seulement les emballages compatibles avec les fours à micro-ondes. Utilisez pour le recouvrement du repas lors du réchauffement pour la rétention de l'humidité. Ne pas laisser toucher le repas par l'emballage plastique.
Thermomètres	Seulement les thermomètres compatibles avec les fours à micro-ondes (thermomètres dans la viande et petits pains)
Papier ciré	Utilisez pour le recouvrement contre l'aspersion et pour la rétention de l'humidité.

8. MATERIAUX QUE VOUS NE DEVEZ PAS UTILISER DANS VOTRE FOUR A MICRO-ONDES

Outils de cuisine	Instructions
Plateaux et feuilles d'aluminium	Ils peuvent occasionner des étincelles. Transvasez le repas dans un autre récipient pour les fours à micro-ondes.
Cartons de repas avec crochets métalliques	Ils peuvent occasionner des étincelles. Transvasez le repas dans un autre récipient pour les fours à micro-ondes.
Matériaux métalliques / avec cercle métallique	Le métal empêche l'accès des micro-ondes dans la préparation. Le cercle métallique peut aussi occasionner des étincelles.
Bandes métalliques à lier	Elles peuvent occasionner des étincelles et causer l'incendie dans le four.
Sachets de papier	Ils peuvent occasionner l'incendie dans le four. Soyez prudents en manipulant le papier.
Mousse plastique	La mousse plastique peut fondre et lors de l'exposition à hautes températures elle peut contaminer le liquide à l'intérieur.
Bois	Le bois séchera et il peut se fendre lors de l'utilisation dans le four ou il peut se fissurer.

Notez
Vous pouvez toujours contrôler l'emballage des outils de cuisson pour déterminer son adéquation pour des fours à micro-ondes. « Ne pas les utiliser en cas des doutes! »

9. NOTES CONCERNANT LE RÉCHAUFFEMENT DE PREPARATIONS PAR MICRO-ONDES

Couvrez le repas sans le fermer. Seuls les petits pains doivent être cuits sans recouvrement.

Il y a plusieurs modes de recouvrement pour l'utilisation du four à micro-ondes. La feuille plastique ou les couvercles de verre doivent toujours être contrôlées à cause de leur compatibilité avec le four à micro-ondes.

Les serviettes de papier et le papier ciré présentent les enveloppes utiles libres pouvant prévenir que le repas grésille, et elles peuvent conserver l'humidité dans votre repas.
Si vous ne trouvez pas les détails pour la préparation de la quantité concrète de repas, déterminez la durée nécessaire pour la préparation du repas selon le type similaire de préparation.
La quantité double = presque la durée double
La quantité à moitié = la durée à moitié environ.

Notez que la préparation du réfrigérateur aura besoin d'une durée plus longue de réchauffement. La préparation congelée

exigera encore plus de temps pour le réchauffement. Déposez bien la préparation. Placez les portions les plus grandes toujours près de la paroi extérieure du récipient.

Surveiller la durée de préparation. Réglez la durée la plus courte déterminée et prolongez-la en cas de nécessité après le contrôle de votre préparation. Notez que la durée trop longue peut occasionner des fumées ou brûler le repas.
Pendant la préparation tournez une fois le repas pour presser la préparation de repas comme le poulet ou les hamburgers.

Certains légumes mous (par ex. le chou-fleur, la carotte, le pois) il faudrait cuire avec un peu d'eau. Les champignons, les tomates et les poivrons devraient se préparer sans eau. Essayez de couper les légumes plus grands en morceaux égaux. Préparez les légumes toujours dans un récipient couvert et mélangez-les de temps en temps.

Préparez les morceaux gras (par ex. du porc, de la volaille) sur le treillis non métallique ou dans l'assiette inversée à l'intérieur d'un récipient compatible. Cela permet d'écouler la graisse. Préparez les viandes maigres à la poêle. Il est nécessaire de les tourner une fois pendant la préparation.

Assurez-vous toujours que les plats cuisinés sont marqués comme compatibles avec le four à micro-ondes. Suivez les instruction imprimées sur l'emballage, comme par ex. la suppression du bouchon en feuille ou la ponction du filme plastique.

Notez qu'après le retrait du repas du four, vous devez encore le laisser un instant pour qu'il puisse refroidir. Les repas plus denses auront besoin d'une durée plus longue pour qu'ils puissent refroidir.

10. BTM 23.2M

10.1. LE PANNEAU DE COMMANDE

Display
Il affiche la durée de préparation, la puissance, les symboles et le temps actuel.

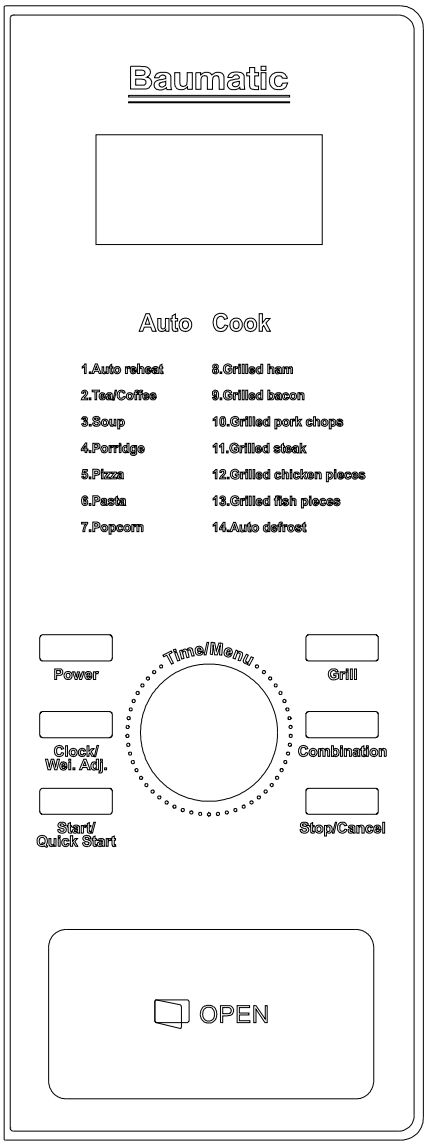
Puissance (POWER)
Appuyez sur cette touche pour le réglage de la puissance du four.

Gril(GRILL)
Appuyez sur cette touche pour le réglage du gril jusqu'à 60 minutes.

Cuisson combinée (COMBINATION)
Cuisson combinée des modes micro-ondes et gril.

Temps/menu (TIME/MENU)
Par la rotation de la minuterie vous réglez l'horloge du four et la durée de la cuisson. Tournez la minuterie Time/Menu pour le choix du menu du mode automatique ou du dégivrage.

Le réglage du poids (WEI. ADJ.)
Après la sélection du mode de régime automatique par l'appui sur cette touche, vous réglez le poids du repas et le nombre de portions.



Horloge/réglage du poids (CLOCK/WEI. ADJ.)
Réglage de l'horloge et du poids du repas.

Start/ start rapide (START/QUICK START)
Démarrage du programme de la préparation.
Appuyez sur cette touche plusieurs fois pour le réglage de la durée de la préparation et immédiatement vous pouvez cuire à la pleine puissance.

Stop/annulation du réglage (STOP/CANCEL)
Appuyez pour l'annulation du réglage ou pour la mise à zéro du four avant le réglage du programme. Appuyez une fois pour l'arrêt temporaire de la préparation ou deux fois pour l'arrêt. Cette touche est utilisée aussi pour l'enclenchement du fusible d'enfant.

La disposition et les dénominations des touches/des appareils de commande peuvent différer légèrement mais cela n'influence pas le fonctionnement du panneau de commande.

10.2. LE RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE COMMANDE DU FOUR

Lors de chaque appui sur la touche, le ton confirmatif retentit.

Le réglage de l'horloge
Par exemple: Vous voulez régler le temps de l'horloge à 8 :30 (du matin ou du soir)
Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj.
Tournez la minuterie Time/Menu à 8.
Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj.
Tournez la minuterie Time/Menu à 30.
Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj pour la confirmation du réglage.

Préparation par des micro-ondes
Pour la préparation par les micro-ondes, réglez d'abord la puissance par l'appui sur la touche Power plusieurs fois et ensuite utilisez la minuterie Time/menu pour le réglage de la durée demandée de la préparation.
La durée maximale de la préparation est de 60 minutes. Sélectionnez la puissance du four par l'appui sur la touche power.

APPUYEZ SUR LA TOUCHE power	DISPLAY	PUISSANCE
Une fois	100	100%
Deux fois	80	80%
3 fois	60	60%
4 fois	40	40%
5 fois	20	20%
6 fois (le réglage du chronomètre)	0	0

Par exemple : Vous voulez cuire 1 minute à la puissance 60%.
Appuyez sur la touche Stop/Cancel pour la mise à zéro du four.
Appuyez 3 fois sur la touche Power.
Tournez la minuterie Time/Menu à 1:00.
Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Gril
La durée maximale de la cuisson est de 60 minutes. Le gril est convenable surtout pour les tranches fines de viande, des steaks, des côtelettes, du kebab, des saucisses et du poulet découpé. Il est aussi convenable pour les sandwichs du fast-food et pour les repas gratinés.

Par exemple: Vous voulez programmer le gril à 12 minutes.
Appuyez sur la touche Stop/Cancel
Appuyez sur la touche Gril
Tournez la minuterie Time/Menu à 12:00.
Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Cuisson combinée 1
La durée maximale de la préparation est de 60 minutes.
Elle corresponde à 30% du temps pour la préparation par des micro-ondes, 70% pour le grillage, convient pour des poissons, des pommes de terre ou le gratin.

Par exemple: Vous voulez programmer la cuisson combinée de 1 jusqu'à 25 minutes.
Appuyez sur la touche Stop/Cancel
Appuyez une fois sur la touche Combinaison.
Tournez la minuterie Time/Menu à 25:00.
Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Cuisson combinée 2
La durée maximale de la préparation est de 60 minutes.
Elle corresponde à 55% de temps pour la préparation par les micro-ondes, 45% pour le gril, convient pour les flans anglais, les omelettes, les pommes de terre cuites et pour la volaille.

Par exemple: Vous voulez programmer la combinaison de 2 jusqu'à 12 minutes.
Appuyez sur la touche Stop/Cancel
Appuyez deux fois sur la touche Combinaison.
Tournez la minuterie Time/Menu à 12:00.
Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

10.3. LE MODE DE RÉGIME AUTOMATIQUE

Pour les repas suivants ou les procédés

de préparation vous ne devez pas saisir le temps de la préparation et la puissance du four.
Communiquez au four ce que vous voulez préparer et quel est le poids du repas.

Effectuez-le par la rotation de la minuterie Time/Menu pour la sélection de la catégorie du repas/de l'activité, ensuite appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj. pour le réglage du nombre de portions ou le poids approximatif du repas que vous voulez préparer. Le four commence à travailler après l'appui sur la touche Start/Quick Start.
A la moitié du temps de la préparation, il est bon de tourner le repas pour atteindre la préparation proportionnée.

Par exemple: Vous voulez préparer 300 g de pizza.
Tournez la minuterie Time/Menu dans le sens des aiguilles d'une montre pour le réglage de la pizza, c'est la pièce 5 dans le menu du régime automatique.
Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj. pour le réglage du poids ou de la quantité de repas.
Démarrer en appuyant sur Start/Quick Start.

Décongélation automatique
Vous pouvez utilisez le four pour la décongélation de la viande, de la volaille et des fruits de mer. La durée de décongélation ainsi que la puissance se règle automatiquement dès que vous réglez le type de repas et le poids. Le poids du repas congelé varie dans les limites de 100 g à 1800 g.

Par exemple: Vous voulez décongeler 600 g de crevettes.
Appuyez sur la touche Stop/Cancel

Offre automatique			
	BTM 23.2	**Réglage du grammage**	temps
A-01	Réchauffage automatique	200g	1:20 min.
		300g	2 min.
		400g	2:40 min.
		500g	3:20 min.
		600g	4 min.
		700g	4:40 min.
		800g	5:20 min.
A-02	Thé / Café	1.Une tasse	1:30 min.
		2.Une tasse	2:20 min.
		3.Une tasse	3:24 min.
A-03	Soupe	1. Une soupe	2:30 min.
		2.Une soupe	4:30 min.
		3.Une soupe	7 min.
A-04	Porridge	50g	18 min.
		100g	23 min.
		150g	27 min.
A-05	Pizza	150 g	50 sec.
		300 g	1:30 min.
		450 g	2 min.
A-06	Pâtes	100 g	22 min.
		200 g	27 min.
		300 g	32 min.
A-07	Pop-corn	99g	2:50 min.

A-08	Jambon grillé	100 g	4 min
		200 g	6 min
		300 g	8 min
		400 g	10 min
		500 g	12 min
A-09	Lard grillé	100 g	9 min
		200 g	11 min
		300 g	13 min
		400 g	15 min
		500 g	17 min
A-10	Côtelette grillée	200 g	15 min
		300 g	18 min
		400 g	21 min
		500 g	24 min
		600 g	27 min
A-11	Entrecôte	200 g	14 min
		300 g	17 min
		400 g	20 min
		500 g	23 min
		600 g	26 min
A-12	Volaille	200 g	15 min
		300 g	18 min
		400 g	21 min
		500 g	24 min
		600 g	27 min
A-13	Poisson grillé	200 g	13 min
		300 g	16 min
		400 g	19 min
		500 g	22 min
		600 g	25 min
A-14	Décongélation		

Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à la dernière position du menu de la préparation automatique n°13, tournez de nouveau vers le réglage 600 g. Appuyez sur la touche Start/Quick Start.

Veuillez noter que les résultats de la préparation automatique dépendent de tels facteurs comme la forme et la grandeur de la préparation, dans quelle mesure le repas doit être préparé et aussi de quelle façon vous placez le repas dans le four. Si vous ne trouvez

pas le résultat suffisant, adaptez légèrement la durée de la préparation.

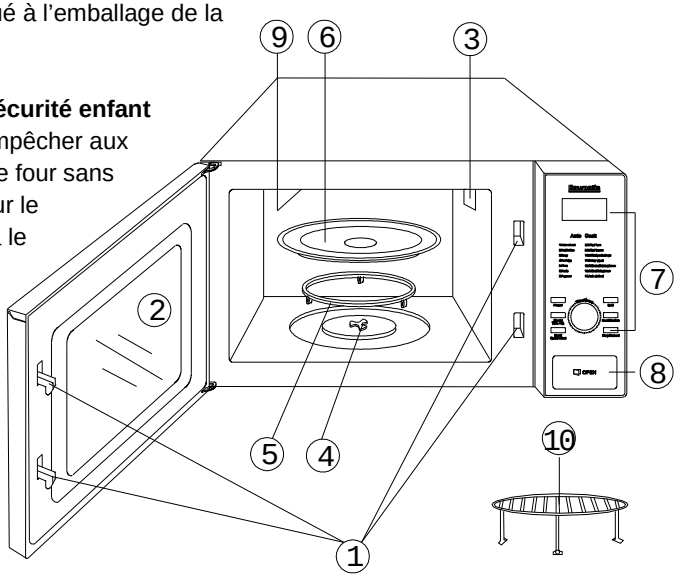
La préparation express
Dans le programme EXPRESS de la préparation, le four à micro-ondes travaille à la HAUTE puissance (10%). Appuyez plusieurs fois sur la touche Start/Quick Start pour le réglage de la durée de la préparation, immédiatement le four commence à travailler à la puissance de 100%.

Avertissement
Il est possible d'utiliser la fonction automatique A-05 Pizza pour les deux modèles seulement pour le réchauffement de la pizza préparée d'avance. Il n'est pas possible d'utiliser cette fonction pour la cuisson de la pizza congelée. Il est possible de cuire la pizza congelée dans le four à micro-ondes BTM25.2 qui possède la fonction « Cuisson conventionnelle » et cela selon le mode d'emploi de la préparation indiqué à l'emballage de la pizza.

Fonction de la sécurité enfant
Utilisez-la pour empêcher aux enfants d'utiliser le four sans la surveillance. Sur le display s'affichera le voyant de la sécurité enfant et si la sécurité est enclenchée, le four ne démarre pas.
Enclenchement de la sécurité enfant.
Appuyez sur la touche Stop/Cancel pendant 3 secondes, le signal retentira et le voyant de fermeture s'allumera.
Pour supprimer la sécurité enfant :
Appuyez sur la touche Stop/Cancel pendant 3 secondes, le signal retentira et le voyant de fermeture s'éteindra.

11. DÉNOMINATION DES PARTIES

1. La serrure de sécurité de la porte.
2. La vitre du four
3. Le trou de ventilation
4. Arbre
5. La rondelle de guidage
6. L'assiette de verre
7. Le panneau de commande
8. La touche de l'ouverture de la porte
9. Le corps du gril
10. Le support métallique



12. BTM 25.2M

12.1. LE PANNEAU DE COMMANDE

Display - Il affiche la durée de préparation, la puissance, les symboles et le temps actuel.

Puissance (Power) – Appuyez pour le réglage de la puissance du four.

Gril / Cuisson combinée (Grill/Combination) – Réglage du programme de cuisson gri combinée.

Régime conventionnel (Convection) – Réglage de la température du régime conventionnel.

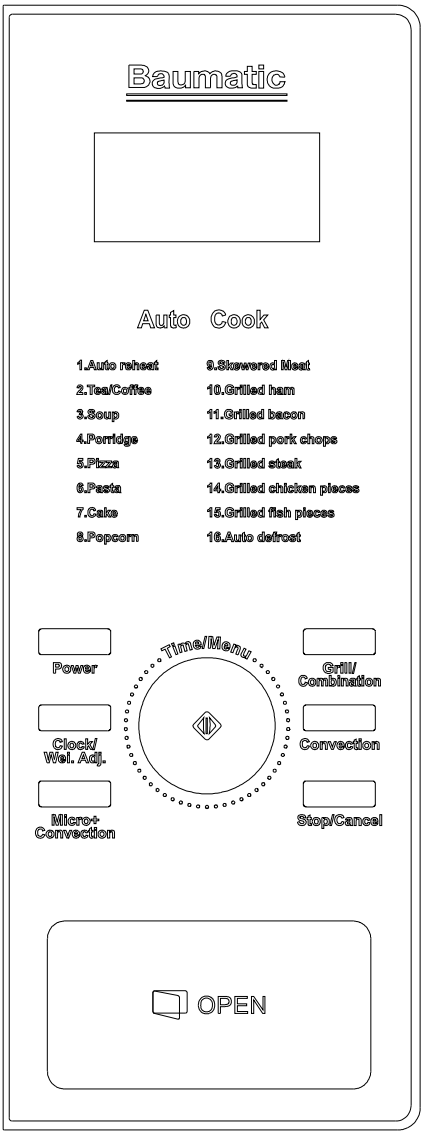
Micro-ondes + régime conventionnel (Micro + Convection) - Sélection d'une des quatre combinaisons de réglage de la préparation.

Temps/Menu (le bouton de rotation) (Time/Menu) -
Par la rotation vous réglez la durée de la préparation ou le menu du mode automatique.

Montre/réglage du poids (CLOCK/WEI. ADJ.) - Réglage de l'horloge ou du poids du repas.

Start / Star rapide (Start / Quick start) – Par l'appui vous démarrez le programme de la préparation ou le menu du mode automatique.

Stop/Annulation du réglage (Stop/Cancel) - Appuyez après l'arrêt du programme de la préparation ou pour l'effacement de toutes les options précédentes avant le début de la préparation.



12.2. LE RÉGLAGE DES ÉLÉMENTS DE COMMANDE DU FOUR

Signalisation acoustique lors du réglage du four
Un signal acoustique valide la valeur saisie.

Deux signaux acoustiques: Le four n'a pas validé la valeur saisie. Veuillez-la contrôler et essayez de nouveau.

Le réglage de l'horloge

- Appuyez sur la touche « CLOCK/WEI.ADJ ». et tenez-la pendant 3 secondes, "H24" s'affichera. Appuyez sur cette touche encore une fois pour commuter le four dans le régime de 12 heures.
- Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à ce que la valeur correcte s'affiche.
- Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj.
- Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à ce que la minute correcte s'affiche.
- Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj pour la confirmation.

Utilisation des micro-ondes
La préparation à l'aide des micro-ondes permet l'adaptation du temps et de la puissance lors de la cuisson. D'abord, réglez la puissance par l'appui sur la touche Power plusieurs fois (voir le tableau indiqué ci-après). Ensuite, vous réglez la durée de la préparation par le tour de la minuterie Time/Menu avant l'appui sur la touche Start.

Pour le réglage de la puissance différente, appuyez sur la touche Power.

Appuyez	Puissance	Description
Une fois	100 % (P-HI)	Haute
Deux fois	90 % (P-90)	
3fois	80 % (P-80)	
4fois	70 % (P-70)	Haute moyennement
5fois	60 % (P-60)	
6fois	50 % (P-50)	Moyenne
7fois	40 % (P-40)	
8fois	30 % (P-30)	Basse moyennant/ Décongélation
9fois	20 % (P-20)	
10krát	10 % (P-10)	Basse
11fois	0 % (P-00)	

Par exemple vous voulez cuire 5 minutes à la puissance de 60%.

1. Appuyez 5 fois sur la touche Power.
2. Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à le temps correct ne s'affichera pas.
3. Appuyez sur la touche Start

Note
Si vous voulez arrêter momentanément la cuisson, appuyez une fois sur la touche Stop/Cancel, et ensuite vous pouvez de nouveau continuer par l'appui sur la touche Start ou appuyez deux fois sur la touche Stop/Cancel pour l'annulation entière du programme.

Après l'arrêt de la préparation le système donnera le signal acoustique 4 fois et l'END

s’affichera. Avant le début d'un autre cycle de la cuisson, vous devez effacer le display et remettre le système à zéro par l'appui sur la touche Stop/Cancel.

Gril

Le gril convient surtout pour les tranches fines de viande, des steaks, des côtelettes, du kebab, des saucisses et du poulet portionné.

Par exemple vous voulez programmer le grillage à 12 minutes.

1. Assurez-vous si le système est remis à zéro, c.-à-d. qu’aucun programme ne marche et le système attend les instructions.
2. Appuyez une fois sur la touche Gril/Combinaison.
3. Tournez la minuterie Time/Menu à 12:00.
4. Appuyez sur la touche Start

Note

Le gril est réglé automatiquement par le système à la pleine puissance.

Micro-ondes + gril

Ce régime permet combiner le gril et les micro-ondes dans deux réglages différents. D’abord, appuyez deux ou trois fois sur la touche pour sélectionner les combinaisons convenables et ensuite saisissez au display la durée demandée de la préparation par la rotation de la minuterie Time/Menu. Après l’appui sur la touche Start, le système commence à compter.

Cuisson combinée 1

La durée maximale de la préparation est de 60 minutes.
Elle correspond à 30% du temps pour la préparation par des micro-ondes, 70% pour le grillage, convient pour des poissons, des pommes de terre ou le gratin.

Par exemple vous voulez programmer la combinaison 1 à 25 minutes.

1. Appuyez sur la touche Stop/Cancel
2. Appuyez deux fois sur la touche Grill/Combinaison.
3. Tournez la minuterie Time/Menu à 25:00.
4. Appuyez sur la touche Start

Cuisson combinée 2

La durée maximale de la préparation est de 60 minutes.
Elle correspond à 55% de temps pour la préparation par les micro-ondes, 45% pour le gril, convient pour les flans anglais, les omelettes, les pommes de terre cuites et pour la volaille.

Par exemple vous voulez programmer la combinaison 2 à 12 minutes.

1. Appuyez sur la touche Stop/Cancel
2. Appuyez trois fois sur la touche Grill/Combinaison.
3. Tournez la minuterie Time/Menu à 12:00.
4. Appuyez sur la touche Start

Régime conventionnel

Lors du régime conventionnel, l’air chaud circule dans le four et il grille vite et en cadence le repas pour le rendre doré et croustillant. Avec ce four, il est possible de programmer dix températures différentes de la préparation.

L’utilisation du régime de convection

Appuyez sur la touche Convection pour le réglage de la température dans le régime

de convection.

Appuyez	Température (℃)
Une fois	230
2 fois	215
3 fois	200
4 fois	185
5 fois	170
…	…

Par exemple vous voulez cuire à 185℃ pendant 40 minutes.

1. Appuyez 4 fois sur la touche Convection.
2. Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à la durée correcte de la préparation ne s'affichera pas.
3. Appuyez sur la touche Start

Note
Après l'expiration de la durée quatre signaux acoustiques retentiront et sur le display s'affichera END.
Vous pouvez vérifier la température de convection pendant la préparation par l'appui sur la touche Convection.

Le préchauffage et la préparation dans le régime de convection.
Il est possible de programmer votre four par combinaison du préchauffage et de la convection.

Par exemple vous voulez préchauffez à 170℃ et continuer pendant 35 minutes.

1. Appuyez 5 fois sur la touche Convection.
2. Appuyez sur la touche Start Un signal acoustique retentira et sur le display « PREH » clignotera jusqu'à l'obtention de la température programmée.
3. Ouvrez la porte et mettez le récipient avec le repas au centre de l'assiette tournante.
4. Tournez la minuterie Time/Menu pour la programmation de la durée de la préparation.
5. Appuyez sur la touche Start

Micro-ondes + régime conventionnel
Le four possède quatre réglages programmés d'avance qui facilitent la préparation automatique par combinaison de la convection et des micro-ondes.

Appuyez sur la touche Micro+Convection pour le réglage de la température dans le régime de convection.

	Appuyez	Température (℃)
COMB1	Une fois	230
COMB2	2 fois	200
COMB3	3 fois	180
COMB4	4 fois	150

Par exemple vous voulez cuire le gâteau pendant 24 minutes à COMB3.

1. Appuyez 3 fois sur la touche Micro + Convection.
2. Tournez la minuterie Time/Menu pour la programmation de la durée de la préparation.
3. Appuyez sur la touche Start

Note
Après l'expiration de la durée quatre signaux acoustiques retentiront et sur le display s'affichera END. Pour l'effacement de l'END avant le réglage d'une autre fonction de la préparation, appuyez sur la touche Stop/Cancel ou ouvrez la porte.

Vous pouvez vérifiez la température de convection pendant la préparation par l'appui sur la touche Micro + Convection.

Décongélation rapide

Par exemple vous voulez décongeler une préparation congelée pendant cinq minutes.

1. Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à ce que « A - 16 » et « CODE » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj.
3. Tournez la minuterie Time/Menu pour la programmation de la durée du dégivrage.
4. Appuyez sur la touche Start

Note

Pour le dégivrage de préparations fraiches ou de préparations congelées, préparées d'avance, il faut 8-12 minutes pour chaque portion. Par exemple, vous dégelez pendant 8-12 minutes chaque portion de sauce congelée pour les spaghettis.

Arrêtez le fonctionnement du four pour pouvoir retirer ou séparer les portions déjà préparées. Si la préparation n'est pas décongelée a la fin de la durée estimée. Programmez le four aux intervalles d'une minute jusqu'à la décongélation complète.

En utilisant les emballages plastiques du congélateur, décongelez seulement jusqu'au moment où vous pouvez l'enlever et placez le repas dans un récipient compatible avec le four à micro-onde.

La programmation sur plusieurs niveaux

Il est possible de programmer 3 modes de fonctionnement successifs.

Par exemple, vous voulez régler les programmes suivants de la préparation.

Décongélation

↓

PRÉPARATION PAR DES MICRO-ONDES

↓

La préparation en régime de convection (sans préchauffage)

1. Tournez la minuterie Time/Menu jusqu'a ce que « A-16 » et « CODE » s'affiche.
2. Appuyez sur la touche Clock/Wei. ADJ.
3. Tournez la minuterie Time/Menu pour la programmation de la durée de décongélation.
4. Pour le réglage de la puissance, appuyez sur la touche Power.
5. Tournez la minuterie Time/Menu pour la programmation de la durée de la préparation.
6. Appuyez sur la touche Convection pour le réglage de la température dans le mode convection.
7. Tournez la minuterie Time/Menu pour la programmation de la durée de cuisson.
8. Appuyez sur la touche Start.

13. MENU DU MODE AUTOMATIQUE

Le système possède 16 menus. En mode général tournez la minuterie pour le réglage du code du repas (voir le tableau mentionné ci-dessus). Ensuite appuyez sur la touche Clock/Wei.Adj. pour la confirmation, tournez la minuterie de nouveau pour régler le poids ou le nombre de portions et finalement appuyez sur la touche Start pour le démarrage du four. Tournez la minuterie Time/Menu dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le choix du code du repas que vous allez préparer.

- Appuyez sur la touche Clock/Wei. Adj. pour le réglage de la quantité.
- Appuyez sur la touche Start

Code/Menu pour la préparation dans le mode automatique (pour plus informations, consultez le tableau suivant)

Offre automatique			
	BTM 25.2	**Réglage**	Durée
A-01	Réchauffage automatique	1	1:20 min.
		2	2 min.
		3	2:40 min.
		4	3:20 min.
		5	4 min.
		6	4:40 min.
		7	5:20 min.
A-02	Thé / Café	1e tasse	1:50 min.
		2e tasse	2:30 min.
		3e tasse	
A-03	Soupe	1e soupe	3 min.
		2e soupe	5 min.
		3e soupe	7 min.

A-04	Porridge	1	18 min
		2	23 min
		3	27 min
A-05	Pizza	1	50 sec
		2	1:30 min
		3	2 min
A-06	Pâtes	1	22 min
		2	27 min
		3	32 min
A-07	Gâteaux	(poids 450 g)	40min
A-08	Pop-corn		3:45 min
A-09	Brochettes (Skewered)	1	12 min
		2	14 min
		3	16 min
		4	18 min
		5	20 min
A-10	Jambon grillé	1	5 min
		2	6 min
		3	7 min
		4	8 min
		5	9 min
A-11	Lard grillé	1	8 min
		2	10 min
		3	12 min
		4	14 min
		5	16 min
A-12	Côtelette grillée	1	14 min
		2	16 min
		3	18 min
		4	20 min
		5	22 min
A-13	Entrecôte	1	10 min
		2	12 min
		3	14 min
		4	16 min
		5	18 min

A-14	Volaille	1	12 min
		2	14 min
		3	16 min
		4	18 min
		5	20 min
A-15	Poisson grillé	1	10 min
		2	12 min
		3	14 min
		4	16 min
		5	18 min
A-16	Décongélation		

Pour les gâteaux (A-07) et les pop-corn (A-08) vous pouvez changer la durée de la préparation, si le réglage implicite du temps n'est pas convenable. Pour la reprogrammation de la durée de la préparation: tournez la minuterie Time/Menu jusqu'à ce que le code du repas s'affiche, appuyez deux fois sur la touche Clock/Wei.Adj., tournez la minuterie Time/Menu pour le réglage de la durée de la préparation et ensuite, appuyez sur la touche Start. Le nouveau réglage de la durée de la préparation s'appliquera à chaque lancement de la fonction. Pour la préparation en mode gril ou combiné, il convient de tourner le repas à la moitié de la durée pour obtenir une préparation optimale.

Avertissement

Il est possible d'utiliser la fonction automatique A-05 Pizza pour les deux modèles seulement pour le réchauffage de la pizza préparée d'avance. Il n'est pas possible d'utiliser cette fonction pour la cuisson de la pizza surgelée. Il est possible de cuire la pizza surgelée dans le four à micro-ondes BTM25.2 qui possède la fonction « Cuisson conventionnelle » et cela selon le mode d'emploi de la préparation indiqué à l'emballage de la pizza.

14. AUTRES CARACTERISTIQUES

La sécurité enfant
La sécurité enfant empêche aux enfants d'utiliser le four sans surveillance.
Pour régler la sécurité enfant : appuyez sur la touche stop/cancel durant 3 secondes, ensuite, le signal retentira et le voyant s'allumera. En mode bloqué, les touches ne réagissent pas.
Pour désactiver la sécurité enfant : appuyez sur la touche stop/cancel durant 3 secondes, ensuite, le signal retentira et le voyant s'éteindra.

Démarrage rapide
Utilisez ce mode pour la programmation du four à la puissance de 100% pour le réchauffage par micro-ondes.
Appuyez sur la touche start pour le réglage de la durée de la préparation. La durée maximale de la préparation est de 10 minutes. Le four se démarre 2 secondes plus tard. Après l'expiration de la durée quatre signaux retentiront et sur le display s'affichera END.

L'arrêt du four lors de son fonctionnement
1. Appuyez sur la touche Stop/Cancel
   Vous pouvez redémarrer le four par l'appui sur la touche start.
   Appuyez sur la touche stop/cancel pour effacer toutes les fonctions.
2. Ouvrez la porte.
   Vous pouvez redémarrer le four par la fermeture de la porte et par l'appui sur la touche start.

Note
Le four cessera de fonctionner si la porte est ouverte.

Protection contre la surchauffe
Si pendant le fonctionnement la température à l'intérieur du four dépasse 300°, le display affiche e 01 et un signal retentira, supprimez le problème et appuyez sur la touche stop/cancel, le four reviendra en mode général.

Protection contre la température basse
Si après l'expiration de 5 minutes en mode convection ou combiné, la température de l'intérieur du four est plus basse que 40°, le display affichera e 02 et le signal retentira; supprimez le problème et appuyez sur la touche stop/cancel, le four reviendra en mode général.

Protection sensorielle contre le fonctionnement incorrecte
En cas de court-circuit, la protection contre le fonctionnement incorrect s'enclenchera. Le display affiche e 03 et le signal retentira, supprimez le problème et appuyez sur la touche stop/cancel, le four rentrera au régime normal.

Prenez connaissance des commandes de votre four à micro-ondes avant de commencer à l'utiliser.

15. NETTOYAGE

immédiatement.

Note
Ne jamais utiliser les produits de nettoyage abrasifs ou des matériaux rudes pour le nettoyage de votre four à micro-ondes. Votre four exige un entretien minimal. Notez qu'après le nettoyage de l'assiette tournante et du cercle de guidage il faut les remettre correctement, sinon, le four ne fonctionnera pas correctement.

Maintenez toujours la surface du joint de la porte en propre !
Vous pouvez le faire à l'aide d'un chiffon humide pour ne pas en arriver au décantage de la graisse, des restes de repas ou tes taches.

C'est très important car l'accumulation de ces éléments peut causer des pertes d'énergie de micro-onde de votre four.

Après l'utilisation, nettoyez la surface intérieure du four à l'aide d'un chiffon légèrement humide.
Il est possible de nettoyer l'assiette de verre tournante dans le lave vaisselle.
Nettoyez la surface extérieure du four avec un chiffon mou et du produit de nettoyage mélangé à de l'eau chaude. Prenez soin que l'eau n'arrive pas dans un trou de ventilation ou sur le câble de connexion.
Il est possible de supprimer l'odeur de l'intérieur du four par la cuisson d'une tasse d'eau et plusieurs cuillères de jus de citron.
Il est possible de supprimer les taches résistantes à l'aide d'une brosse fine pour les mains.
Notez que la condensation est normale. Lors du réchauffement du repas et des boissons se produit la vapeur qui condense

16. DÉPANNAGE

Si vous identifiez vos difficultés à l'aide du tableau indiqué ci-dessous et trouvez la solution, vous ne devrez pas appeler le service.

PROBLÈME	CAUSE POSSIBLE	ESSAYEZ DE FAIRE
Il n'est pas possible de démarrer le four.	Le câble électrique n'est pas branché.	Branchez-le dans la prise de courant.
	La porte est ouverte	Fermez la porte et essayez de nouveau.
	Le fonctionnement réglé incorrectement.	Contrôler selon le mode d'emploi.
	La panne du microordinateur.	Cela se peut produire lors du premier branchement du four dans la prise de courant. Débranchez le four de la prise de courant et branchez-le de nouveau. Le microordinateur se règle de nouveau au fonctionnement correct.
La combustion de l'arc ou la formation d'étincelles	Vous avez mis dans le four des matériaux incompatibles (c.-à-d., les objets métalliques)	N'utilisez que les instruments compatibles avec les fours à micro-onde.
	Le four fonctionne et il est vide	Ne démarrez pas le four vide
	A l'intérieur du four, il y a des restes de repas.	Nettoyez par le chiffon humide
Le résultat des préparations est inégal	Pour la préparation on utilise la vaisselle incompatible.	N'utilisez que les instruments compatibles avec les fours à micro-onde.
	Le repas n'est pas décongelé entièrement.	Il faut décongeler le repas entièrement.
	La durée de la préparation et la puissance ne conviennent pas pour le repas.	Réglez la durée correcte de la préparation ainsi que la puissance de votre four.
	On n'a pas tourné ni mélangé le repas.	Tournez le repas ou mélangez-le.
Les repas trop cuits ou brûlés	La durée de la préparation est trop longue / la puissance est trop haute	Réglez la durée correcte de la préparation ainsi que la puissance de votre four.

Les repas trop cuits ou brûlés	Pour la préparation on utilise la vaisselle incompatible.	N'utilisez que les instruments compatibles avec les fours à micro-onde.
	Le repas n'est pas entièrement décongelé (c.-à-d., au milieu, il y a la glace)	Il faut décongeler le repas entièrement.
	Les trous de ventilation du four ne sont pas libres	Assurez vous que les trous de ventilation ne soient pas bloqués.
	La durée de la préparation et/ou la puissance ne conviennent pas	Réglez la durée correcte de la préparation ainsi que la puissance de votre four.
La décongélation est inachevée	Pour la préparation on utilise la vaisselle incompatible.	N'utilisez que les instruments compatibles avec les fours à micro-onde.
	La durée de la préparation et/ou la puissance ne conviennent pas	Réglez la durée correcte de la préparation ainsi que la puissance de votre four.
	On n'a pas tourné ni mélangé le repas.	Tournez le repas ou mélangez-le.
L'assiette tournante est trop bruyante lors de la préparation.	Les restes de repas se frottent entre l'assiette tournante et le fond du four.	Le nettoyage fréquent devrait supprimer ou limiter ces bruits.
Le four est bruyant lors du réglage de la puissance plus basse.	Lors du fonctionnement a la puissance plus basse, le four se connecte et déconnecte pour diminuer la puissance.	C'est normal.
La vapeur sort du trou de ventilation	Lors de la préparation, de la vapeur se créé – le four l'évacue.	C'est normal.
La lumière dans le four n'allume pas	L'ampoule est brûlée.	Remplacez l'ampoule.
	Vous n'avez pas appuyé le « Start »	Appuyez sur la touche « Start » pour le démarrage et observez si la lumière s'allume.
Le repas explose	Vous avez introduit le repas dans un emballage fermé (œufs, coquilles, escargots, pommes de terre non percées).	N'essayez pas de préparer les repas dans un emballage fermé. Percez la surface / les membranes des légumes, des jaunes d'œuf et de la viande.

Mon repas est trop sec	La préparation a été trop longue / intensive	Prochainement, réglez la durée plus courte ou diminuez la puissance du four.
Les boissons, les soupes et les liquides débordent !	Le repas / la boisson cuit.	Utilisez un récipient plus grand. L'ouverture de la porte ou l'appui sur la touche « STOP/CLEAR » terminera la cuisson.
L'assiette tournante ne roule pas	Quelque chose est bloquée.	Assurez-vous que le repas ou la vaisselle ne dépasse pas l'assiette tournante.
	L'assiette tournante ou le cercle ne sont pas bien positionnés sur la traction.	Assurez-vous que l'assiette tournante est bien posée et rien ne s'est inséré au-dessous d'elle.

Notez que vous pouvez prévenir beaucoup de problèmes en respectant les instructions pour les utilisateurs du four à micro-ondes Baumatic.

N'essayez pas de reparer l'appareil vous-meme.

Au cas où vous avez consulté la liste diagnostique indiquée ci-dessus et vous n'êtes pas capables de réparer la situation, n'hésitez pas à contacter votre revendeur ou

EBERHARDT FRERES
18, rue des Frères Eberts - B.P. 83
67024 STRASBOURG Cedex 1
Tel : 03 88 65 71 71
Email : sav.conso@eberhardt.fr

Reportez-vous aux conditions garantie qui sont listées sur la carte garantie que vous obtenez à la livraison de l'appareil.